فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

الرجاء العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة والتنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

MC455TBRC**

إمكانات هائلة

شكرًا لشرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً، الرجاء
تسجيل المنتج الخاص بك على الموقع

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 1 2013-09-04 2:20:27

العربية

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**

تنبيه: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	يحظر اللمس.
يحظر الفك.	اتّبع التعليمات بدقة.
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 3
2013-09-04 2:20:28

العربية

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه لما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

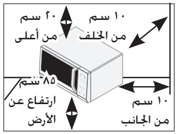
العربية

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 5 2013-09-04 2:20:29

العربية

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.
(الطراز بالقرص الدوار فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

☛ إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، ضع الكابل في مأخذ توصيل تيار متردد ذو طرف أرضي صحيح.

☛ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة (الطراز بالقرص الدوار فقط)

☛ **تأكد** «**دومًا**» من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه لما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 6
2013-09-04 2:20:29

العربية

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

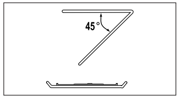
٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مادة كاشطة أو محاليل كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفل الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه. (طراز السخان المروحي فقط)



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخاليًا من الأتربة.

السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألّا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة. الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير	حريق	كهرباء	حرارة	انفجار
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو تثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بأمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓

يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✔	✔	✔	✔
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔

تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✔		✔	✔
لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✔		✔	✔
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✔		✔	✔
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✔	✔		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✔	✔
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✔		✔	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✔	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✔	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✔	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✔			✔
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✔		✔	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✔	✔	✔	

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 9 2013-09-04 2:20:35

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

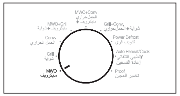
المحتويات

دليل البحث "السريع" ١١
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ١٢
الفرن ١٣
لوحة التحكم ١٣
الأدوات الإضافية ١٤
ضبط الوقت ١٤
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٥
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٥
الطهي/إعادة التسخين ١٦
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ١٦
إعداد وضع توفير الطاقة ١٦
إيقاف عملية الطهي ١٧
ضبط مدة الطهي ١٧
استخدام ميزة الطهي التلقائي/إعادة التسخين ١٧
استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي ١٨
استخدام برامج الطهي التلقائي ١٩
التسخين الأولي السريع للفرن ٢٠
استخدام ميزة التذويب القوي ٢١
استخدام برامج التذويب القوي ٢١
استخدام وظيفة صينية الخبز ٢٢
استخدام ميزة مؤشر الطهي ٢٢
استخدام برامج مؤشر الطهي ٢٣
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري ٢٥
عملية الشوي ٢٥
وضع التخمير ٢٦
الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا ٢٦
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ٢٧
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ٢٧
اختيار الملحقات ٢٨
تأمين فرن الميكروويف ٢٨
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٨
دليل أواني الطهي ٢٩
دليل الطهي ٣٠
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ٣٨
رسائل الخطأ ٣٩
المواصفات الفنية ٣٩

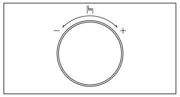
دليل البحث "السريع"

العربية

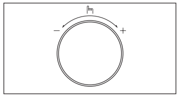
إذا أردت طهي بعض الطعام.



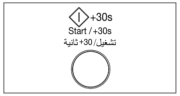
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع **MWO (مايكرويف)**.



٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** إلى الوضع المطلوب حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب. وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

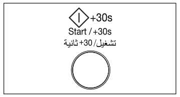


٤. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.

النتيجة: يبدأ الطهي.

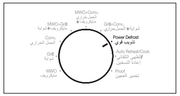
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

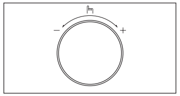


اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** مرة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

إذا أردت إذابة تجميد بعض الأطعمة بسرعة.

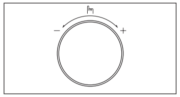


١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع إلى الوضع **Power Defrost (تذويب قوي)**.



٢. حدد فئة الطهي عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.

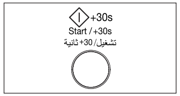
٣. حدد الوزن عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حسب الحاجة.



٤. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.

النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.



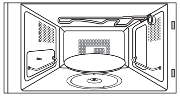
استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.
بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك تنظيف تجويف الفرن بسهولة.

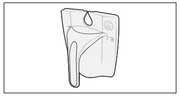
☛ يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تمامًا. (درجة حرارة الغرفة)

☛ ويستخدم الماء العادي فقط، ولا يستخدم الماء المقطر.

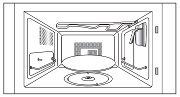
١. افتح الباب.



٢. املأ الماء حتى يصل إلى الخط أعلى تجويف الماء.



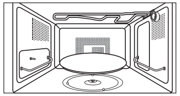
٣. يُرجى وضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.



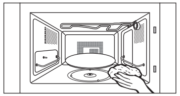
٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على زر **Steam clean (التنظيف بالبخار)**.
وسيبدأ التنظيف بالبخار تلقائيًا.
(يعمل مصباح الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)

٦. يصدر صوت صفير ٤ مرات عند اكتمال عملية التنظيف بالبخار. ثم افتح الباب.



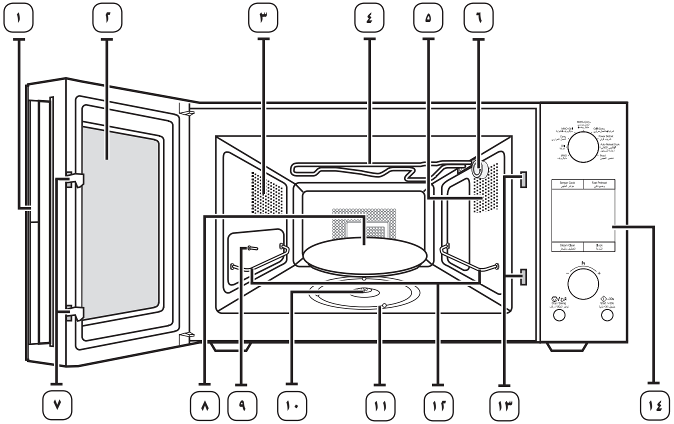
٧. نظِّف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة. حرِّك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.



تحذير

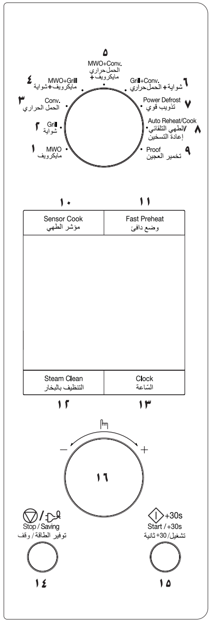
- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "Steam Clean **(التنظيف بالبخار)**".
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

الفرن



١. مقبض الباب
٢. الباب
٣. فتحات خروج الهواء
٤. سخان ملفوف
٥. فتحات إدخال الهواء
٦. حامل إناء الماء
٧. قفلا الباب
٨. القرص الدوار
٩. السدادة
١٠. أداة التدوير
١١. الحلقة الدوارة
١٢. حامل صينية الخبز
١٣. فتحتا قفل الأمان
١٤. لوحة التحكم

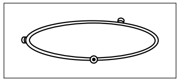
لوحة التحكم



١. الوضع MWO (مايكرويف)
٢. الوضع Grill (شواية)
٣. الوضع .Conv (الحمل الحراري)
٤. الوضع MWO + Grill (مايكرويف + شواية)
٥. الوضع .MWO + Conv (مايكرويف + الحمل حراري)
٦. الوضع .Grill + Conv (شواية + الحمل حراري)
٧. وضع ميزة Power Defrost (تذويب قوي)
٨. وضع ميزة Auto Reheat/Cook (الطهي التلقائي/إعادة التسخين)
٩. وضع Proof (تخمير العجين)
١٠. زر Sensor Cook (مؤشر الطهي)
١١. الزر Fast Preheat (وضع دافئ)
١٢. زر Steam Clean (التنظيف بالبخار)
١٣. زر Clock (السّاعة)
١٤. الزر Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)
١٥. الزر Start/+30s (تشغيل/30+ ثانية)
١٦. قرص تحديد الوظائف المتعددة

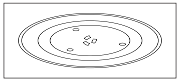
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



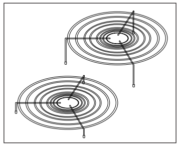
١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض : تعمل الحلقة الدوارة على تدوير القرص الدوار.



٢. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

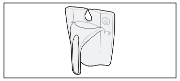
الغرض : يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٣. **الحامل العلوي والسفلي**، يتم وضعه على القرص الدوار.

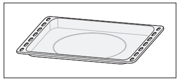
الغرض : يمكن استخدام الحوامل المعدنية لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل.

يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشواء والطهي بالحامل الحراري والطهي المجمع.



٤. **إناء ماء التنظيف**. يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.

الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.



٥. **صينية الخبز**. يتم وضعها على حامل صينية الخبز.

الغرض: تُستخدم صينية الخبز لطهي كميات كبيرة مثل العجائن وغيرها.

يمكن استخدام صينية الخبز في وضع الطهي بالحامل الحراري.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند توصيل الكهرباء، يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

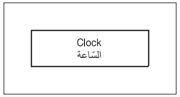
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

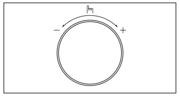
وظيفة توفير الطاقة التلقائية :

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.

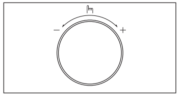
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.



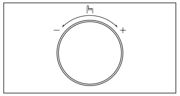
١. اضغط على زر Clock (**الساعة**).



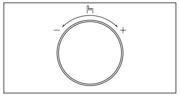
٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين نوع عرض الوقت. (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة)



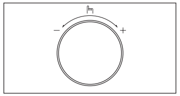
٣. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لإكمال الإعداد.



٤. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.

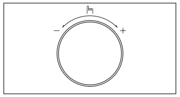


٥. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٦. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.

٧. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لبدء تشغيل الساعة.



النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

كيفية عمل فرن الميكروويف

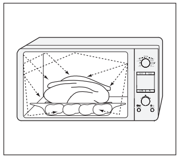
إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجانترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن، لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

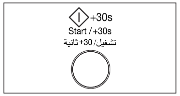
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع القسم "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في الصفحة التالية.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه في الفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠ ٪ - ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.

ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



اضغط على زر Start/+30s (**تشغيل/‎+30 ثانية**) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق. بالضغط على زر Start/+30s (**تشغيل/‎+30 ثانية**) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤ أو ٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

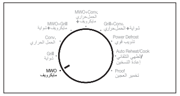
الطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

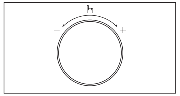
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع MWO (**مايكرويف**).



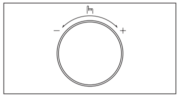
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الميكروويف)

٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** إلى الوضع المطلوب حتى يتم عرض مستوى الطاقة المناسب. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.

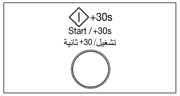


٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



النتيجة: يظهر وقت الطهي.

٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت تود معرفة "مستوى الطاقة" الحالي للفرن. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء عملية الطهي قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

بدء التشغيل السريع:

إذا كنت ترغب في تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط). فاضغط على الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست مستويات للطاقة.

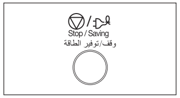
مستوى الطاقة	النسبة المئوية	مقدار الطاقة
عالي	٪ ١٠٠	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٪ ٦٧	٦٠٠ واط
متوسط	٪ ٥٠	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٪ ٣٣	٣٠٠ واط
فك التجميد	٪ ٢٠	١٨٠ واط
منخفض	٪ ١١	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة.



- اضغط على الزر Stop/Saving (**وقف/توفير الطاقة**).
- للانتقال من وضع توفير الطاقة. اضغط على أي زر أو قم بتدوير أي قرص. الفرن جاهز للاستخدام.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 16
2013-09-04 2:20:38

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

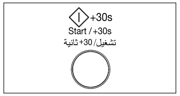
- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- اترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	افتح الباب. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر Start/+30s (تشغيل/30+ ثانية).
كامل	اضغط على الزر Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة). **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة) مرة أخرى.

ضبط مدة الطهي

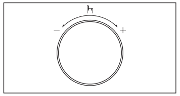
يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر +30s لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية



لزيادة مدة طهي الطعام. اضغط على الزر Start/+30s (تشغيل/30+ ثانية) مرة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ٣ دقائق. اضغط على الزر Start/+30s (تشغيل/30+ ثانية) ست مرات.



ما عليك سوى تدوير قرص تحديد الوظائف المتعددة لضبط مدة الطهي.

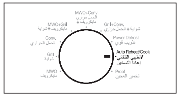
- لزيادة مدة الطهي. قم بتدويره لليمين. ولتقليل مدة الطهي. قم بتدويره لليسار.

استخدام ميزة الطهي التلقائي/إعادة التسخين

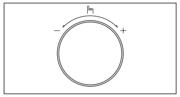
تتضمن/توفر ميزات Auto Reheat/Cook (**الطهي التلقائي/إعادة التسخين**) السبعة والعشرين أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف القرص الدوار.

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

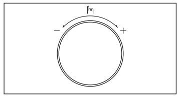
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



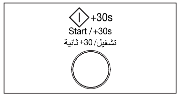
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Auto Reheat/Cook (**الطهي التلقائي/إعادة التسخين**).



٢. حدد برنامج Auto Reheat/Cook (**الطهي التلقائي/إعادة التسخين**). ثم اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
(الطهي التلقائي - ١ / إعادة التسخين - ٢)
حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. حدد حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام برامج إعادة التسخين التلقائي

يبين الجدول التالي "برامج إعادة التسخين والطهي التلقائي" والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار، والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ إلى ٦ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.
يعمل البرنامج رقم ٧ من خلال استخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً. بينما يتم تشغيل البرنامج رقم ٨ مع وظيفة الحمل الحراري فقط. يستخدم البرنامجان ٩ و ١٠ أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1-01	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
1-02	الوجبات الجاهزة (مجمّدة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ إلى ٤ دقائق	اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المثلجة وضعها على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من مكونين إلى ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وطبق جانبي مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
1-03	اليخني (بارد)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
1-04	الرافيلو الصغيرة (مثلجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
1-05	الفشار	١٠٠ جم	-	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
1-06	رقائق الناتشو	١٢٥ جم	-	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جم من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.
1-07	أجنحة الدجاج المجمدة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقاً) على الحامل المعدني العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خالياً. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه.
1-08	شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	-	وزع شرائح بطاطس الفرن بالتساوي على صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الرف.
1-09	أرغفة الخبز المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم (٦ قطع) ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم (٨ قطع)	٣ إلى ٥ دقائق	يوصى بتسخين الفرن مسبقًا على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق باستخدام الطريقة العادية. ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.
1-10	الكيك المجمد	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم ٨٠٠ إلى ٩٠٠ جم ١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	ضع الكيك المجمد في الوسط. وضع قطع الكيك المجمد في دائرة على الحامل السفلي. ضع الكيك في وسط الفرن على القرص الدوار. باستخدام الحمل الحراري تصبح قطع الكيك دافئة وهشة. يعتبر هذا البرنامج مناسبًا لأنواع الكيك المستديرة وقطع الكيك، مثل كيك الفواكه المغطى بالمكسرات أو الكيك الإسفنجي وكيك البرتقال. ولكنه غير مناسب لخبز الكيك المحشو بالكريمة والكيك المغطى بالشوكولاتة.

استخدام برامج الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي برامج الطهي الآلي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ إلى ٤ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.

يستخدم البرنامجان ٥ إلى ٨ أشعة الميكروويف والشواية معًا. يستخدم البرنامجان ٩ و ١٠ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

يتم تشغيل البرنامجان رقم ١١ إلى ١٧ مع وظيفة الحمل الحراري.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-01	الأرز	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٥ إلى ١٠ دقائق	زن كمية من الأرز الأبيض المسلوق وأضف ضعف الكمية من الماء البارد. على سبيل المثال: عند طهي ٠,٢٥ كجم من الأرز، أضف نصف لتر من الماء البارد. استخدم وعاء زجاجي من البايركس له غطاء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
2-02	خضراوات طازجة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتن كبيرتين) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ، وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جم وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جم . وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
2-03	الخضروات المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضع الخضروات المجمّدة في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ١٥ إلى ٣٠ مللي (ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين) من الماء. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
2-04	البطاطس المحشوة	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم ٦٠٠ جم ٨٠٠ جم	٥ دقائق	استخدم قطع بطاطس وزن الواحدة ٢٠٠ جم. قشرها وضعها في منتصف القرص الدوار.
2-05	الأسماك المشوية	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (١) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (٢) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (٣)	٣ دقائق	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-06	شرائح السمك	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم	دقيقتان	ضع شرائح السمك الفيليه، مثل السلمون على الرف العلوي بشكل متساو. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-07	صدور الدجاج	٣٠٠ جم ٤٠٠ جم ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	ضع صدور الدجاج المتبلة جنبًا إلى جنب على الرف العلوي.
2-08	قطع الدجاج	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (قطعتان) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (٣ قطع)	دقيقتان	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه.
2-09	الدجاج المشوي	١٠٠٠ جم ١١٠٠ جم ١٢٠٠ جم ١٣٠٠ جم	٥ دقائق	امسح الدجاج المثلج بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل، في منتصف الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.

العربية

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
2-10	اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي	٩٠٠ إلى ١٠٠٠ جم ١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم ١٤٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	١٠ إلى ١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط. يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألمونيوم.
2-11	قطع البطاطس	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	-	قطع البطاطس إلى قطع متساوية وتبلها خليط من التوابل وزيت الزيتون. ضعها على صينية الخبز الخزفية. أدخلها في الفرن
2-12	فطائر الكيش	٤٠٠ جم ٥٠٠ جم ٦٠٠ جم	-	ضع الكيشي في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ضع الطبق على الحامل السفلي.
2-13	الكيك الإسفنجي	٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم	١٠ دقائق.	ضع العجينة على صينية الخبز المعدنية مستديرة (قطرها ٢٦ سم) مع وضع ورق خبز من الأسفل. ضع الصينية على الحامل السفلي.
2-14	قطع المافن	٥٠٠ إلى ٦٠٠ جم	-	صب العجينة داخل الأطباق لصنع ١٢ قطعة مافن على صينية الخبز. أدخل الصينية في الفرن
2-15	الكعك/البسكويت	١٠٠ جم ٢٠٠ جم ٣٠٠ جم	-	وزّع الكعك بالتساوي في صفوف على صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الفرن
2-16	تخمير العجائن	٤٠٠ إلى ٨٠٠ جم	-	ضع العجين في وعاء مناسب الحجم وضعه على الحامل السفلي. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
2-17	البيتزا المصنوعة منزليًا	٨٠٠ إلى ١٠٠٠ جم	-	قم بتحضير البيتزا على ورق الخبز في صينية الخبز الخزفية. أدخل الصينية في الفرن

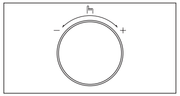
التسخين الأولي السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً. تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

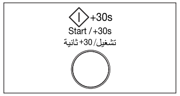
١. اضغط على الزر Fast Preheat **(وضع دافئ)**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. قم بضبط درجة الحرارة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. اضغط الزر Start/+30s **(تشغيل/30+ ثانية)**.

النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

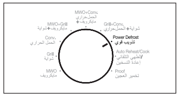
استخدام ميزة التذويب القوي

تمكنك ميزة Power Defrost (**تذويب قوي**) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

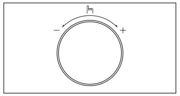
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

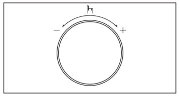
١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع إلى الوضع **Power Defrost (تذويب قوي)**.



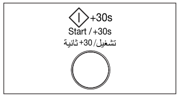
٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. حدد حجم الوجبة عن طريق تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



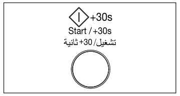
٤. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.



النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.



النتيجة: عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام برامج التذويب القوي

يبين الجدول التالي برامج Power Defrost (التذويب القوي) والكميات والمدد وفترات الانتظار في فك تجميدها والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي. وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1	اللحوم	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري والحمل والضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
2	الدواجن	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
3	السمك	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٨٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
4	الخبز/ الكيك	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	١٠ إلى ٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعها والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.
5	الفواكه	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزّع الفاكهة بشكل متساوٍ في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفواكه.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 21
2013-09-04 2:20:41

العربية

استخدام وظيفة صينية الخبز

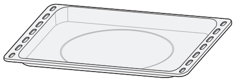
يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن سبعة مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تشغيل "الوضع الدافئ" للميكروويف. راجع الصفحة رقم ٢٠.

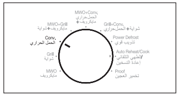
- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.

لا تستخدم وضع الميكروويف.

ولا تستخدم صينية الخبز هذه مع منتج أو طراز مختلف.
حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع .Conv (**الحمل الحراري**).

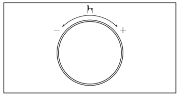


النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

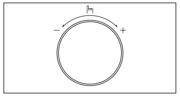
(وضع الحمل الحراري)

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

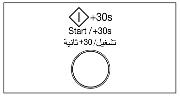
٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة.
وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة: يبدأ الطهي:

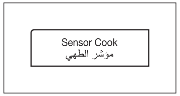
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

استخدام ميزة مؤشر الطهي

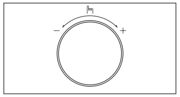
تتضمن/توفر ميزات "مؤشر الطهي" الثمانية أوقات طهي مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط فئة "مؤشر الطهي" بتدوير مفتاح القرص.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

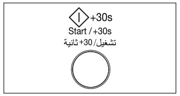
١. اضغط الزر Sensor Cook (**مؤشر الطهي**).



٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا. وفي هذا الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد نوع الطعام.



٣. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/30+ ثانية**).



النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إذا كانت درجة الحرارة الداخلية أعلى من ٦٠ درجة مئوية. تعرض شاشة العرض كلمة hot "ساخن" وتعمل مروحة التبريد لمدة ٣ دقائق. لا يمكنك استخدام زر "مؤشر الطهي" بشكل مؤقت حتى يبرد الميكروويف إلى درجة الحرارة المطلوبة وينتقل إلى الوضع الآمن للمؤشر.

في حالة فتح الباب أو الضغط على الزر Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة) أثناء هذه العملية، يظهر المؤشر"E-15". في هذا الوقت، اضغط على الزر Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة) مرة أخرى، وسيظهر المؤشر "E-15".

استخدام برامج مؤشر الطهي

يوضح الجدول الآتي البرامج الثمانية المتضمنة بالوظيفة Sensor Cook (مؤشر الطهي). ويحتوي الجدول على قيم الوزن الموصى بها لكل عنصر وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تظهر شاشة العرض مدة المؤشر في بداية البرنامج. وبعد هذه المدة، يتم حساب مدة الطهي ومستوى الطاقة تلقائيًا ويتم عرض مدة الطهي المتبقية، حيث يتم التحكم في عملية الطهي عن طريق نظام المؤشر من أجل راحتك. يتم تشغيل البرنامجين رقم ١ إلى ٦ مع طاقة موجات الميكروويف فقط. بينما يستخدم البرنامجين ٧ و٨ وضع الجمع بين الميكروويف والشواية أو الحمل الحراري.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
1	مشروب	١٥٠ إلى ٢٥٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب السائل (في درجة حرارة الغرفة) في كوب من الخزف أو قدح. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. ضعها في وسط القرص الدوار. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخِ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجِع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
2	ثمار البروكلي	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	اشطف الخضروات الطازجة ونظفها مثل البروكلي وقطعها بشكل متساو. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب للبروكلي وشرائح الكوسا والباذنجان والقرع والفلفل.
3	شرائح الجذر	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	اشطف الجذر ونظفه، ثم قطعه إلى شرائح مستديرة متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. هذا البرنامج مناسب لشرائح الجذر أو القرنبيط أو الكرنب.
4	الحساء البارد	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
5	الحساء المجمّد (-١٨ درجة مئوية)	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	أحضر قدرًا من الحساء المجمد وضعه في منتصف القرص الدوار. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
6	البطاطس منزوعة القشرة	٢٠٠ إلى ٨٠٠ جم	دقيقتان إلى ٣ دقائق	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
7	البيتزا المجمدة (-١٨ درجة مئوية)	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	-	ضع البيتزا المجمدة على الحامل السفلي.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
8	اللازانيا المجمّدة (-١٨ درجة مئوية)	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣ إلى ٤ دقائق	ضع اللازانيا المجمّدة في طبق بحجم مناسب مسموح باستخدامه مع الميكروويف. ضع الطبق على الحامل السفلي.

إرشادات مؤشر الطهي التلقائي

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية الغازات المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام. تنبعث أنواع عديدة من الغازات. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الغازات المنبعثة من الطعام. مما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس". سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الغازات المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام المجس. يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة. اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بالاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي. اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء. فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- بعد تركيب الميكروويف وتوصيله بمقبس التيار الكهربي. فلا تفصل سلك التيار الكهربي. حيث يستغرق مجس الغاز بضع الوقت لتحقيق الاستقرار حتى تتم عملية الطهي على نحو مرض.
- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عملية طهي متتابعة. مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة. لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر الغازات المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة. تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 24 2013-09-04 2:20:42

العربية

الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

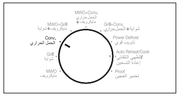
يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن سبعة مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.

☛ إذا كنت ترغب في تشغيل "الوضع الدافئ" للميكروويف. راجع الصفحة رقم ٢٠.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي وأن القرص الدوار في موضعه. افتح الباب وضع الطعام على الحامل السفلي وضعه على القرص الدوار.

١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Conv. (**الحمل الحراري**).

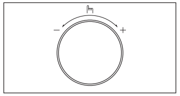


النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

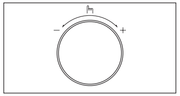
(وضع الحمل الحراري)

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

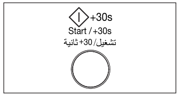
٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة. وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة. (درجة الحرارة: ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط الزر **Start/+30s** (**تشغيل/+30 ثانية**).



النتيجة: يبدأ الطهي:

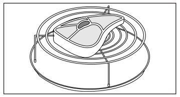
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

عملية الشوي

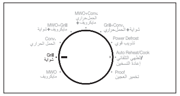
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الحامل العلوي.

١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Grill (**الشواية**).

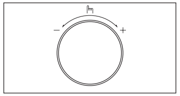


النتيجة: تظهر الإشارات التالية:

(وضع الشواية)

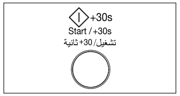
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. قم بضبط مدة استخدام الشواية بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.



- الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط الزر **Start/+30s** (**تشغيل/+30 ثانية**).



النتيجة: يبدأ الشوي.

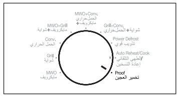
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 25 2013-09-04 2:20:43

وضع التخمير

يمكن استخدام هذا الوضع لتخمير العجائن أو تحضير زبادي طازج.

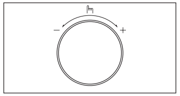
☛ للحصول على تفاصيل إضافية حول "دليل التخمر". راجع "دليل وضع التخمر" الوارد بصفحة ٣٧.



١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع Proof (**تخمير العجين**).

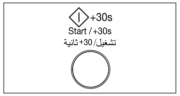
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع التخمير)



٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.**

(مثال 0H:30 (س:ق)



٣. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة: يبدأ الطهي:

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

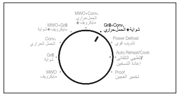
الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الحمل الحراري والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم "دومًا" أدوات طهي وقفازات مقاومة للحرارة عند لمس أدوات الطهي بالفرن. علمًا بأنه يمكنك تحسين أداء عملية الطهي واستخدام الشواية في حالة استخدم الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

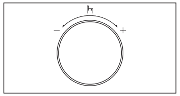


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى وضع Grill + Conv. **(شواية + الحمل حراري).**

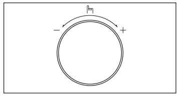
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(الحمل الحراري + الشواية)

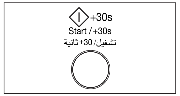
٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. قم بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة. وفي نفس الوقت. اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة.**



٤. اضغط الزر Start/+30s (**تشغيل/+30 ثانية**).

النتيجة: يبدأ الطهي:

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

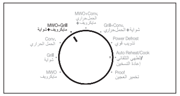
العربية

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن، نظراً لشدة حرارته.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشوي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

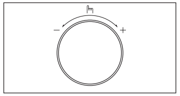


١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع MWO + Grill **(ميكروويف + شواية)**.

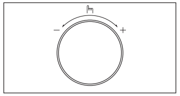
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

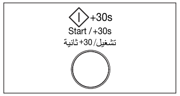
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)



٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠ واط). وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط الزر Start/+30s **(تشغيل/+30 ثانية)**.

النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

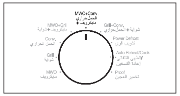
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري، نذكر منها:
- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

☛ استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن، نظراً لشدة حرارته.
يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي. ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب.
يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



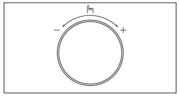
١. قم بتدوير **قرص تحديد الوضع** إلى الوضع MWO + Conv. **(ميكروويف + الحمل حراري)**.

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

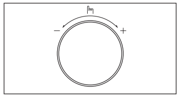
(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)

٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

٢٢٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



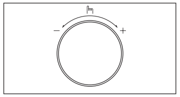
٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة المناظرة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط). وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مستوى الطاقة.



٣. حدد درجة الحرارة بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**. (درجة الحرارة. ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية) وفي نفس الوقت، اضغط على **قرص تحديد الوظائف المتعددة** لتحديد درجة الحرارة.

٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير **قرص تحديد الوظائف المتعددة**.

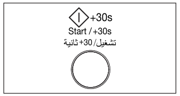
• الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط الزر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)**.

النتيجة:

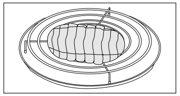
• تبدأ عملية الطهي المجمع.
• يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.



اختيار الملحقات

لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.

عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب والورقية والمناشف وهكذا.



إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

☛ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع «دليل أواني الطهي» صفحة ٢٩.

تأمين فرن الميكروويف

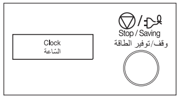
تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط على زر **Clock (الساعة)** و **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** معًا (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).

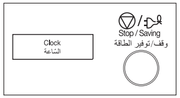
النتيجة:

• يتم تأمين الفرن.
• يظهر المؤشر التالي "🔒".



٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط على الزرين **Clock (الساعة)** و **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

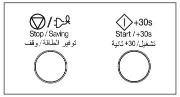


إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

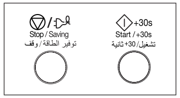
١. اضغط على زر **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** و **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** معًا (لمدة ثانيتين تقريبًا).

النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.



٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه. اضغط على الزرين **Start/+30s (تشغيل/+30 ثانية)** و **Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)** مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانيتين تقريبًا).

النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.



دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمنيوم	✓✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الموف.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة عند الضرورة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب اجتذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في كل تجميد الزبد أو الشوكولاتة. على سبيل المثال (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات الخاصة).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطية الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جم ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية.
كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
بطاطس	٥٠٠ جم	٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
البروكلي	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٥٠٠ جم	٧,٥-٧	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.

بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.

ملاحظة: قد لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.

قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢٠-٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥ إلى ٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مللي (كوب خزفي واحد) ٥٠٠ مل (كوبان)	٩٠٠ واط	١,٥-٢ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في كوبين خزفيين وُتسخن بدون غطاء: ضع كوباً خزفياً في الوسط وكوبين خزفيين مواجهين لبعضهما. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ مللي ٤٥٠ مللي	٩٠٠ واط	٢-٢,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.

العربية

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اليخني (راب)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٣	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٤ ٦-٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

العربية

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا. قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

لإذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨- إلى ٢٠- درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جم	١٢-١٠	٣٠-١٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بالقلب مرتين أثناء مدة فك التجميد!
	١٠٠٠ جم	٢٢-٢٠		
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٨-٧		

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٥-١٤	٦٠-١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٤-٣٢		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٧-٦	٢٥-١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١٣-١١		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٧-٦	١٠-٥	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	(قطعتان) ٤ قطع	١,٥-١ ٣-٢,٥	٢٠-٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤,٥-٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٥٠٠ جم	٩-٧		

الشواية

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك. حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى. ضع الحامل في وسط القرص الدوار.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع	الشواية فقط	٤-٣	٣-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٥	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 33 2013-09-04 2:20:45

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	الإرشادات
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٨-١٠	-	ضع الطعام الجاهز في طبق صغير من البايركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٩-١٠	٧-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (قطعتان)	الشواية فقط	١٢-١٤	٦-٨	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٥,٥	٥,٥-٦,٥	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار. يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ. وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع مايكرويف + شواية:

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع مايكرويف + شواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية التي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشوي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل استخدام الشواية والحمل الحراري

أنت لست بحاجة إلى تسخين الفرن مسبقًا. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي الخاص بأسلوب الجمع بين الشوي والطهي بالطريقة العادية. لا تلمس السخان بشكل مباشر بعد الطهي. واستخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام!

الطعام	الكمية	وضع الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز الفرنساوي الصغيرة المجمدة المغطاة	٢٥٠ جم	٢٢٠ درجة مئوية	١٥-١٧	ضع ٨ أرغفة خبز فرنساوي مجمدة مع الإضافات (مثل الطماطم أو الجبن أو اللحم، إلى آخره) جنباً إلى جنب على الحامل السفلي.
البيتزا المخمرة المجمدة	٤٠٠ جم	٢٢٠ درجة مئوية	١٣-١٥	ضع البيتزا المخمرة المجمدة على الحامل السفلي.

الطعام	الكمية	وضع الشواية والحمل الحراري	الوقت (بالدقيقة)	الإرشادات
سبرغ رولز مجمدة	٢ × ١٥٠ جم	٢٥٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع لفات سبرغ صغيرة مجمدة جنبًا إلى جنب على الحامل السفلي.
البطاطس الكروكيت المجمدة	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية	١٧-٢٣	وزع البطاطس الكروكيت أو الوافل أو كرات البطاطس المجمدة بانتظام على الحامل السفلي. قلبها أثناء الطهي بعد انقضاء ٢/٣ من مدة الطهي.
صدور البط المشوية	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية	٢٨-٣٣	ضع توابل و/أو انقع صدور البط الطازجة في الخل. ضعها بحيث يكون الجلد متجهًا لأعلى على طبق بيركس أو خزف مسطح. ضع الطبق على الحامل السفلي.

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة والعجائن والسوفليه.

دليل الحمل الحراري الخاص بصينية الخبز

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن - راجع الجدول.
استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

استخدم صينية الخبز فقط في وضع الحمل الحراري أو وضع الشواية مع الحمل الحراري!

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي المسبق	مستوى الرف	درجة الحرارة	الوقت (بالدقيقة)	الإرشادات
بيتزا	٨٠٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية	١	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥	ضع عجينة البيتزا الطازجة (٣٠٠ جم) بشكل مسطح على صينية الخبز. وزع شرائح الطماطم والصوص والخضراوات والجبن بالتساوي فوق عجينة البيتزا.
أرغفة الخبز (طازجة مجمدة)	٤٠٠ جم (٨ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٤-١٦	ضع أرغفة الخبز بشكل منتظم على صينية الخبز.
الكرواسون (عجينة مثلجة)	٢٥٠ جم (٦ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٠-١٣	ضع الكروسان الطازج بشكل منتظم على صينية الخبز.
قالب الكيك (كيك الماربل)	٧٠٠ جم	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٥٥-٦٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
كيك الزبد الهولندي	٨٠٠ جم	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٥٥-٦٥	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
الكيك الإسفنجي	٧٠٠ جم	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٣٥-٤٠	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستدير أو في طبق معدني أسود مستدير. ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_AR.indd 35
2013-09-04 2:20:46

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي المسبق	مستوى الرف	درجة الحرارة	الوقت (بالدقيقة)	الإرشادات
كعك البندق	٨٠٠ جم	بدون تسخين مسبق	١	١٦٠ درجة مئوية	٦٠-٦٥	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستدير (بقطر ٢٤ سم). ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.
كيك بقاعدة إسفنجية (السويسرول)	٣٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٠-١٢	ضع العجينة بشكل متساو على الورق الحراري على صينية الخبز.
كعكة اسفنجية بالتفاح	١٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	ضع العجينة الطازجة (٦٠٠ جم) بشكل مسطح على صينية الخبز. ضع شرائح التفاح فوق العجينة. قم بإضافة اللوز أو المكسرات.
قطع المافن	٥٠٠ إلى ٦٠٠ جم (١٢ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢١	ضع عجينة المافن بشكل متساو في الإناء المعدني الخاص بالمافن، وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على الحامل.
الكعك	٣٠٠ جم (٣٠ قطعة)	١٨٠ درجة مئوية	١	١٦٠ إلى ١٨٠ جم	١٢-١٥	ضع العجائن بشكل متساو على الورق الحراري على صينية الخبز.

الميكروويف والحَمل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش. الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحَمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والكعك والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين السريع المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت	الإرشادات
البيتزا				
بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٥٠ درجة مئوية	١٠-١٣	ضع البيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات				
اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٤٥٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	الجانب الأول: ١٩ إلى ٢١ الجانب الثاني: ١١ إلى ١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل. الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. وبعد لف اللحم في ورق الألومنيوم، انتظر لمدة من ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	الجانب الأول: ١٦ إلى ١٨ الجانب الثاني: ١٢ إلى ١٥	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز				
أرغفة الخبز (العجينة الطازجة)	٤ قطع (٢٠٠ جم)	١٠٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١١-١٣	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٦-٧	ضع الخبز الفرنساوي المجمد على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك				
كيك المارِبل (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-٢٥	ضع العجينة الطازجة في طبق خبز مستطيل من السيليكون (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت	الإرشادات
المافن (عجينة طازجة)	٦ × ٧٠ جم (٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٢	ضع العجينة الطازجة بشكل متساوٍ على طبق الخبز من السيليكون المناسب لست قطع مافن. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.

دليل وضع التخمير

يمكن استخدام هذا الوضع لتخمير العجائن أو تحضير زبادي طازج.

راجع الجدول ودليل استخدام الوضع الوارد في هذه الصفحة. ضع العجين في إناء مقاوم للحرارة وقم بتغطيته بالورق الحراري. عند تحضير لتر واحد من اللبن المحفوظ (بدرجة حرارة الغرفة) في إناء بايركس زجاجي مسطح أو في ٦ إلى ٧ أكواب خزفية. ضع ١٠٠ جم من اللبن بشكل متساوٍ في الأكواب وقلبه جيدًا مع التغطية بغطاء. يتم تشغيل هذه الوظيفة باستخدام وضع الحمل الحراري في درجة حرارة منخفضة.

الطعام الطازج	الكمية	الوقت (س:ق)	الإرشادات
عجينة البيتزا	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٠٠:٣٠-٠٠:٤٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب، ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
عجينة الكيك	٥٠٠ إلى ١٠٠٠ جم	٠٠:٤٠-٠٠:٥٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب، ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
عجينة الخبز	٧٥٠ إلى ١٠٠٠ جم	٠٠:٥٠ إلى ١س:٠٠	ضع العجينة في وعاء بحجم مناسب، ثم ضعها في صينية الخبز وضع الصينية على الرف. قم بتغطيتها بطبقة من الورق الحراري.
الزبادي	٥٠٠ إلى ١٠٠٠ مللي	٧س:٠٠ إلى ٩س:٠٠	اخلط ١٠٠ جم من الزبادي الطبيعي مع لتر من اللبن المحفوظ (درجة حرارة الغرفة؛ ٣,٥ ٪ دسم). ضع الزبادي بشكل متساوٍ في ٦ إلى ٧ أكواب خزفية أو أكواب صغيرة. قم بتغطيتها بورق حراري وضعها على صينية الخبز. ثم ضعها على الرف. عند إعداد الزبادي لأول مرة. يوصى باستخدام خميرة مع بكتيريا حمض اللاكتيك الجافة والضبط على ٩ ساعات. يمكن اتباع التعليمات الإرشادية في وقت عادي يبلغ ٨ ساعات أو أقل.

الوصفات الأساسية:

الكيك

اخلط ٥٠٠ جم من الدقيق الأبيض مع عبوة خميرة (٧ جم) و٥٠ جم من السكر وربع ملعقة صغيرة ملح.
أضف ٢٥٠ مللي من اللبن الدافئ (لتدفئة اللبن المثلج يكفي ٣٠ إلى ٤٠ ثانية مع ٩٠٠ واط). ثم اخلط جيدًا.
أضف ١٠٠ جم من الزبد الذائب (لإذابة الزبد المثلج يكفي ٣٠ إلى ٤٠ ثانية مع ٩٠٠ واط) وبيضة واحدة طازجة (بدرجة حرارة الغرفة).
وقم بعجن الخليط باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

بيتزا

اخلط ٣٠٠ جم من الدقيق الأبيض مع عبوة خميرة جافة (٧ جم) وملعقة صغيرة من السكر وملعقة صغيرة ملح. أضف ٢٠٠ مللي من الماء الدافئ وملعقة صغيرة من زيت الزيتون وقم بتحضير العجين باستخدام العجانة لمدة ٥ دقائق.

تلميحات خاصة

الزبد الذائب

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بالاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٩ إلى ١١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنغ / الكسترد

يقلب مسحوق البودنغ مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة من ٦ إلى ٧ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يُعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر (◇).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

العربية

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

• إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.
لإزالة الروائح بسرعة أكبر. الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

☛ إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.
والرجاء قراءة المعلومات الآتية.

• طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
• التفاصيل الخاصة بالضمان
• جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رسائل الخطأ

تظهر الرسالة "E-24"

يتم تنشيط الرسالة "E-24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "Stop/Saving (وقف/توفير الطاقة)" للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E-24".

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MC455TBRC**
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت إلى ٥٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٣١٠٠ واط
الميكروويف	١٥٥٠ واط
الشواية (جزء التسخين)	١٥٥٠ واط
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	١٥٥٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	
من الخارج	٦٠٠ x ٥٨٤ x ٣٥٠ مم
تجويف الفرن	٢٦١ x ٤١٤,٥ x ٤١٨,٨ مم
الحجم	٤٥ لترًا (١,٦ قدم مكعب)
الوزن	
الصافي	٢٣,٥ كيلوجرام تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

رقم الكود: DE68-03349M-01

MC455TBRC**

Manuel d'utilisation

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FRANÇAIS

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 2

2013-09-03 4:04:27

- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 3 2013-09-03 4:04:27

- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

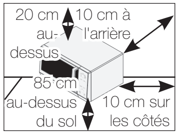
MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 4 2013-09-03 4:04:27

- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 5 2013-09-03 4:04:27

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage
  (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

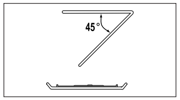
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

FRANÇAIS

Vous ne devez pas remplacer vous-même l’ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d’assistance Samsung le plus proche afin qu’un ingénieur qualifié remplace l’ampoule.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✔		✔	✔
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	

★	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
★	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
⊘	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
★	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 10 2013-09-03 4:04:31

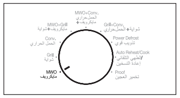
SOMMAIRE

Présentation rapide....................11
Utilisation du nettoyage vapeur....................12
Four....................13
Tableau de commande....................13
Accessoires....................14
Réglage de l'horloge....................14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....................15
Vérification du bon fonctionnement de votre four....................15
Cuisson/Réchauffage....................16
Puissances et temps de cuisson....................16
Réglage du mode d'économie d'énergie....................16
Arrêt de la cuisson....................17
Réglage du temps de cuisson....................17
Utilisation de la fonction de réchauffage + cuisson automatique....................17
  Utilisation des programmes de réchauffage automatique....................18
  Utilisation des programmes de cuisson automatique....................19
Préchauffage rapide du four....................20
Utilisation de la fonction de décongélation....................21
  Utilisation des programmes de décongélation....................21
Utilisation de la fonction manuelle de la plaque à pâtisserie....................22
Utilisation de la fonction cuisson par capteur....................22
  Utilisation des programmes cuisson par capteur....................23
Cuisson par convection....................25
Faire griller....................25
Mode fermentation....................26
Combinaison convection et gril....................26
Combinaison micro-ondes et gril....................27
Combinaison micro-ondes et convection....................27
Choix des accessoires....................28
Sécurité enfants....................28
Arrêt du signal sonore....................28
Guide des récipients....................29
Guide de cuisson....................30
Que faire en cas de doute ou de problème ?....................37
Message d'erreur....................38
Caractéristiques techniques....................38

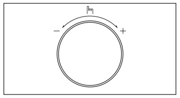
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

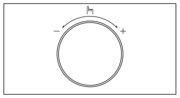
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes**.



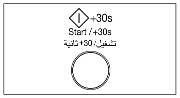
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**

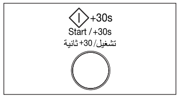


4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.
   Résultat : la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



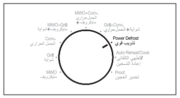
Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

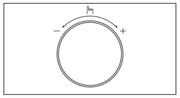


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Décongélation**.

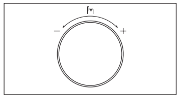


2. Réglez la catégorie de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode désiré.

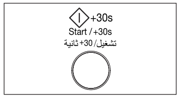


MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 11 2013-09-03 4:04:32

3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat : la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

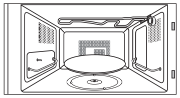
UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

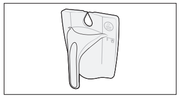
N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

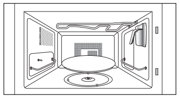
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère figurant sur les parois du bol.



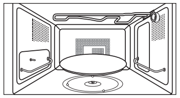
3. Placez le bol dans le four à droite.



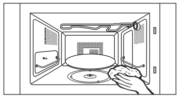
4. Refermez la porte.

5. Appuyez sur le bouton **Steam clean (Nettoyage vapeur)**.
Le nettoyage vapeur démarre automatiquement.
(L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)

6. Une fois le nettoyage vapeur terminé, le signal sonore retentit 4 fois. Ouvrez la porte.



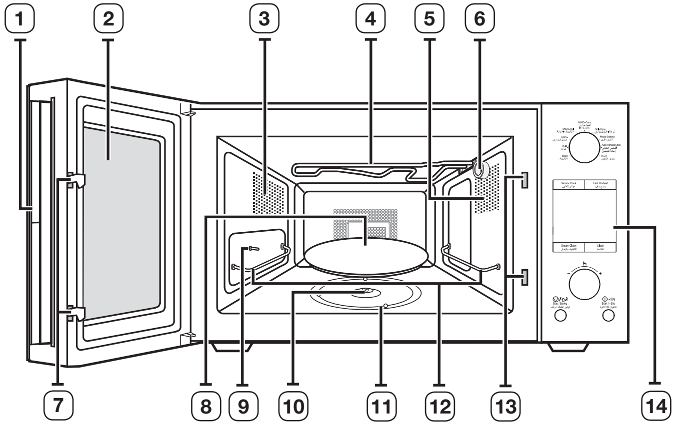
7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



AVERTISSEMENT

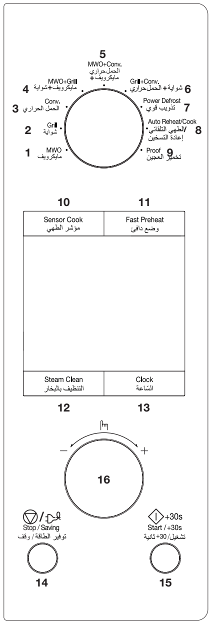
- N'utilisez le réservoir qu'en mode **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

FOUR



1. POIGNÉE
2. PORTE
3. TROUS DE SORTIE
4. RÉSISTANCE GAINÉE
5. TROUS D'ENTRÉE
6. SUPPORT DU RÉSERVOIR À EAU
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. BUTÉE
10. COUPLEUR
11. ANNEAU DE GUIDAGE
12. SUPPORT DE LA PLAQUE À PÂTISSERIE
13. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
14. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

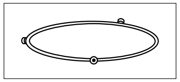


1. MODE MICRO-ONDES
2. MODE GRIL
3. MODE CONVECTION
4. MODE MICRO-ONDES + GRIL
5. MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
6. MODE GRIL + CONVECTION
7. MODE POWER DEFROST (DÉCONGELATION)
8. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE + CUISSON AUTOMATIQUE
9. MODE FERMENTATION
10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
11. BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
12. BOUTON DE NETTOYAGE VAPEUR
13. BOUTON HORLOGE
14. BOUTON ÉCO/ARRÊT/ANNULATION
15. BOUTON DÉPART/+30s
16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION

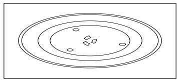
ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

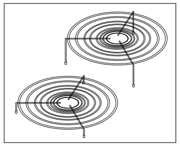
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



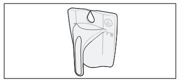
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



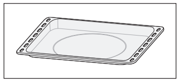
3. **Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.
   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



4. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.
   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage**.**



5. **Plaque à pâtisserie** : à placer sur le support de la plaque à pâtisserie.
   Fonction : la plaque à pâtisserie est utilisée pour faire cuire des grandes quantités de cookies, par exemple.
   Elle peut être utilisée pour la cuisson par convection.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

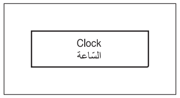
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

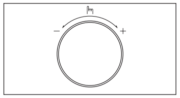
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

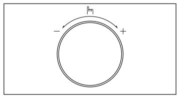
1. Appuyez sur le bouton **Horloge**.



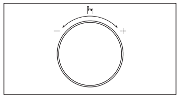
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)



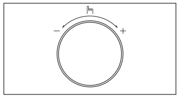
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



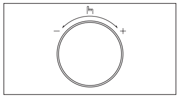
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

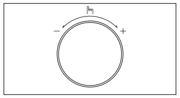


6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

   Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



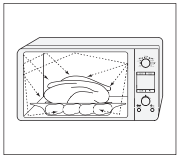
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

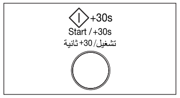
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ/+30s** autant de fois que nécessaire.



Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

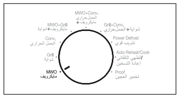
FRANÇAIS

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

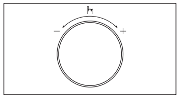
☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

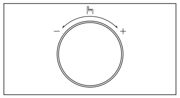


1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes**.

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)

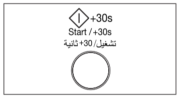


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

   - un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction.**

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ/+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

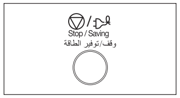
Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée Une puissance faible	Réduit Augmenté

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler**.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. Le four peut alors être utilisé.

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

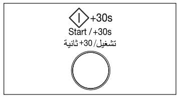
Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.
Définitivement	Appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler**.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

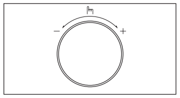
- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ/+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ/+30s**.

Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.



- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

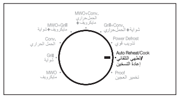
UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE + CUISSON AUTOMATIQUE

Les vingt-sept fonctions **Réchauffage automatique + Cuisson automatique** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

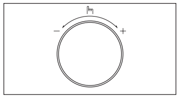
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

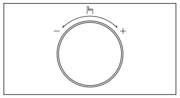
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique + Cuisson automatique**.



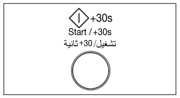
2. Sélectionnez le programme Réchauffage automatique ou Cuisson automatique, puis appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. (Réchauffage automatique - 1, Cuisson automatique - 2)
Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Le programme n° 7 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril. Le programme 8 utilise uniquement la convection. Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-01	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-02	Plats préparés (surgelés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 à 4 min	Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de deux ou trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-03	Plat mijoté (réfrigéré)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
1-04	Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
1-05	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
1-06	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.
1-07	Ailes de poulet surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-08	Frites au four surgelées	200 g 300 g 400 g	-	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en céramique émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
1-09	Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 morceaux) 200 à 250 g (4 morceaux) 300 à 350 g (6 morceaux) 400 à 450 g (8 morceaux)	3 à 5 min	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
1-10	Gâteau surgelé	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 20 min	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 18 2013-09-03 4:04:35

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Les programmes 1 à 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 5 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.
Les programmes 11 à 17 utilisent la fonction de convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-01	Riz	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	5 à 10 min	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-02	Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	1 à 2 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-03	Légumes surgelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Mettez les légumes surgelés dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-04	Pommes de terre au four	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min	Le poids des pommes de terre au four doit être 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
2-05	Poisson grillé	200 à 300 g (1) 400 à 500 g (2) 600 à 700 g (3)	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-06	Filet de poisson	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g	2 min	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-07	Blancs de poulet	300 g 400 g 500 g	1 à 2 min	Placez les blancs de poulet marinés sur la grille supérieure.
2-08	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2 min	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-09	Poulet rôti	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 19 2013-09-03 ▯▯ 4:04:36

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-10	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Pommes de terre en morceaux	200 g 300 g 400 g	-	Coupez les pommes de terre en quartiers et badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez le tout sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-12	maison	400 g 500 g 600 g	-	Préparez la quiche dans un plat rond allant au four. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
2-13	Biscuit de Savoie	450 à 550 g	10 min	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Posez le moule sur la grille inférieure.
2-14	Muffins	500 à 600 g	-	Versez la pâte dans le moule pour 12 muffins et placez le moule sur la plaque à pâtisserie. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-15	Cookies/ Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Répartissez uniformément les cookies sur des rangées sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-16	Pâte levée	400 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
2-17	Pizza maison	800 à 1000 g	-	Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

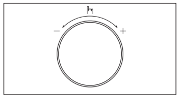
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide.**

   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

   220 °C (température)

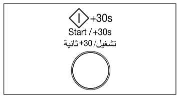
2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.

   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.



Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

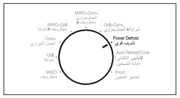
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode **Décongélation** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

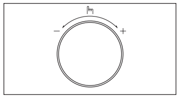
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

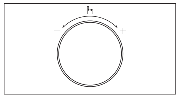
1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Décongélation**.



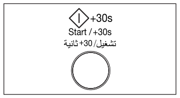
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

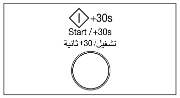


4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat :
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ/+30s** pour reprendre la décongélation.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

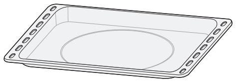
UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE LA PLAQUE À PÂTISSERIE

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

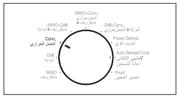
☛ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

☛ N'utilisez pas le mode micro-ondes.

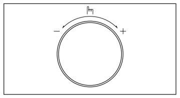
☛ N'utilisez jamais cette plaque à pâtisserie avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.



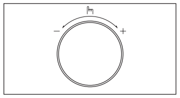
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection**.
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode convection)
   220 °C (température)



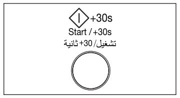
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.
   Résultat : la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

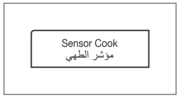


UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

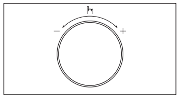
Les huit fonctions de cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

✎ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

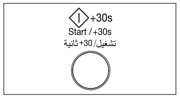
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.
   Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.



✎ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

✎ Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la cuisson par capteur qu'une fois le four suffisamment refroidi.

✎ Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Stop (Arrêt), le message « E-15 » disparaîtra.

UTILISATION DES PROGRAMMES CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 7 et 8 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode grill ou par convection.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Boissons	150 à 250 g	1 à 2 min	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1 à 2 min	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).
3	Carottes en rondelles	200 à 500 g	1 à 2 min	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Soupe réfrigérée	250 à 500 g	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2 à 3 min	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2 à 3 min	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Pizza surgelée (-18 °C)	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
8	Lasagnes surgelées (-18 °C)	300 à 500 g	3 à 4 min	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 24 2013-09-03 4:04:39

CUISSON PAR CONVECTION

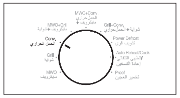
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

☛ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

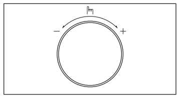
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection**.



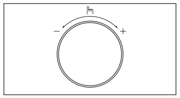
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

(mode convection)
220 °C (température)

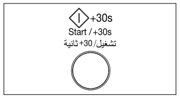
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.
(Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat : la cuisson démarre.

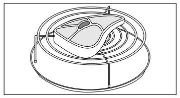
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FAIRE GRILLER

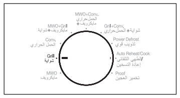
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril**.

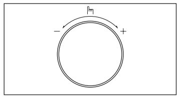


Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

(mode gril)

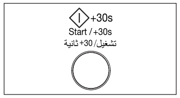
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



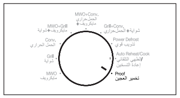
Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

MODE FERMENTATION

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts.

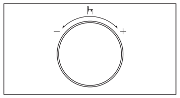
☛ Pour plus d'informations concernant le guide de fermentation approprié, rapportez-vous au guide du mode de fermentation à la page 36.



1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Fermentation**.

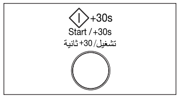
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

   (Mode fermentation)



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

   ex.) 0H:30 (h:mm)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.

   Résultat : la cuisson démarre.

   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

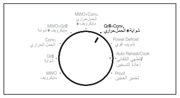
COMBINAISON CONVECTION ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par convection et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson au four traditionnel et porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

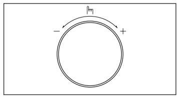


1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection+Gril**.

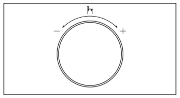
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

   (Convection + Gril)

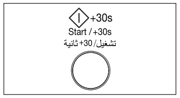
   220 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.
   (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.

   Résultat : la cuisson démarre.

   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

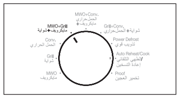
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

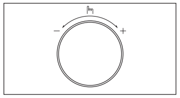
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril**.



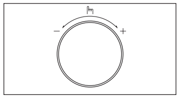
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

(mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

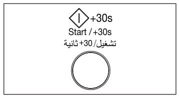
2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
   - La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

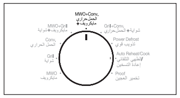
COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

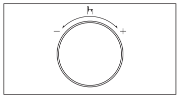
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection**.



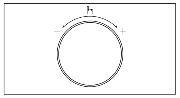
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

(mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)
220 °C (température)

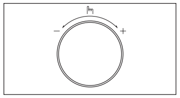
2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



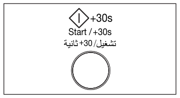
3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction.**
(Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



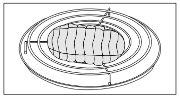
5. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

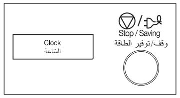
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 29.

SÉCURITÉ ENFANTS

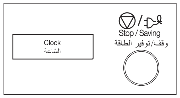
Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** et **Éco/Arrêt/Annuler**.



Résultat :
- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « 🔒 » signifiant Lock (Verrou).

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** et **Éco/Arrêt/Annuler**.

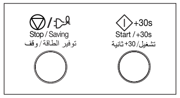


Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

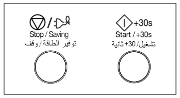
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Départ/+30s** et **Éco/Arrêt/Annuler.**



Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Départ/+30s** et **Éco/Arrêt/Annuler**.



Résultat : Le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

FRANÇAIS

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des astuces et conseils de lavage).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes frais
Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pommes de terre	500 g	7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Brocolis	250 g	3½-4	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	500 g	7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 30 2013-09-03 4:04:42

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre 18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre 5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson.
Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 31 2013-09-03 4:04:42

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4-5	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3-4	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g 1000 g	10-12 20-22	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez 2 fois durant la décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Placez la grille au centre du plateau.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais: Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 33 2013-09-03 4:04:42

FRANÇAIS

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	9-10	7-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux).	gril seul	12-14	6-8	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	4½-5½	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de la cuisson combinée gril-convection : Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection combinée à la cuisson par gril. Ne touchez pas directement la résistance chaude après la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir les aliments du four.

Type d'aliment	Quantité	Mode Gril + Conv.	Temps (min)	Consignes
Mini-baguettes garnies surgelées	250 g	220 °C	15-17	Placez les huit baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas.
Pizza surgelée à pâte levée	400 g	220 °C	13-15	Placez la pizza surgelée à pâte levée sur la grille inférieure.
Rouleaux de printemps surgelés	2 x 150 g	250 °C	22-25	Placez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la grille inférieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250 à 500 g	200 °C	17-23	Disposez les croquettes ou les gaufres de pommes de terre surgelées uniformément sur la grille inférieure. Retournez après l'écoulement de 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300 à 400 g	200 °C	28-33	Épicez et/ou laissez mariner le magret de canard frais. Placez-le dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié, côté peau vers le haut. Posez le plat sur la grille inférieure.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection : Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection : tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte et les soufflés.

Guide de convection pour la plaque à pâtisserie : Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau). Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement en mode convection ou en mode combiné gril-convection.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min)	Consignes
Pizza (Pizza)	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque à pâtisserie. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte réfrigérée)	400 g (8 morceaux)	180 °C	1	180 °C	14-16	Disposez uniformément les petits pains sur la plaque à pâtisserie.
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 morceaux)	180 °C	1	180 °C	10-13	Disposez uniformément les croissants frais sur la plaque à pâtisserie.
Cake (gâteau marbré)	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55-60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55-65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	35-40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Gâteau aux noisettes	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	60-65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min)	Consignes
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.
Gâteau aux pommes à pâte levée	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 morceaux).	180 °C	1	180 °C	18-21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Posez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 morceaux)	180 °C	1	160 à 180 °C	12-15	Étalez uniformément les cookies sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection : doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + Gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection : viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés et les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés : Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

FRANÇAIS

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PIZZA				
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 250 °C	10-13	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES				
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE				
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	1èr côté 19-21 2ème côté 11-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, enveloppez le rôti de papier d'aluminium. Laissez reposer 10 à 15 min
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 200 °C	1èr côté 16-18 2ème côté 12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN				
Petits pains frais (pâte fraîche)	4 morceaux (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180 °C	6-7	Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

GUIDE DU MODE FERMENTATION

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Reportez-vous au tableau et au guide de cette page pour apprendre à utiliser ce mode. Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable.
Lorsque vous préparez des yaourts, versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en verre ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Répartissez 100 g de yaourt uniformément dans les ramequins, puis remuez et recouvrez de film étirable.
Cette fonction utilise une température de convection basse.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min)	Consignes
Pâte à pizza	300 à 500 g	00:30-00:40	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte pour gâteau	500 à 1000 g	00:40-00:50	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte à pain	750 à 1000 g	00:50-1h:00	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt	500 à 1000 ml	7h:00-9h:00	Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans 6 ou 7 tasses en céramique ou petits plats. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté et sélectionnez 9 heures. Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins.

RECETTES DE BASE :

Pâtisseries
Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 50 g de sucre et 1/4 cuillérée à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante).
Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza
Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 9 à 11 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 7 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.
- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (◇).
- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (◇) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

L'ampoule ne fonctionne pas.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_FR.indd 37 2013-09-03 4:04:42

FRANÇAIS

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

MESSAGE D'ERREUR

Le message « E-24 » s'affiche.

Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Eco (Arrêt/Éco) » pour lancer le mode d'initialisation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**MC455TBRC****
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 3100 B 1550 B 1550 B 1550 B
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) Extérieures Intérieures	 600 x 584 x 350 mm 418.8 x 414.5 x 261 mm
Capacité	45 l (1,6 pied cube)
Poids Net	 23,5 kg env.

MEMO

MEMO

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Code N° : DE68-03349M-01

MC455TBRC**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 1 2013-09-03 4:00:54

ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 2 2013-09-03 4:00:56

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 3 2013-09-03 4:00:56

ENGLISH

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

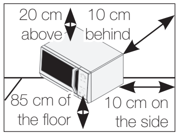
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 5
2013-09-03 ￼￼ 4:00:56

ENGLISH

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

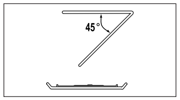
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 9
2013-09-03 4:01:01

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

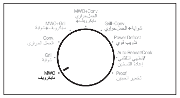
CONTENTS

"Quick" look-up guide 11
Using the steam cleaning 12
Oven 13
Control panel 13
Accessories 14
Setting the time 14
How a microwave oven works 15
Checking that your oven is operating correctly 15
Cooking/Reheating 16
Power levels and time variations 16
Setting the energy save mode 16
Stopping the cooking 17
Adjusting the cooking time 17
Using the auto reheat + auto cook feature 17
  Using the auto reheat programmes 18
  Using the auto cook programmes 19
Fast preheating the oven 20
Using the power defrost feature 21
  Using the power defrost programmes 21
Using the manual baking tray function 22
Using the sensor cook feature 22
  Using the sensor cook programmes 23
Cooking by convection 25
Grilling 25
Fermentation mode 26
Combining convection and grill 26
Combining microwaves and the grill 27
Combining microwaves and convection 27
Choosing the accessories 28
Safety-locking your microwave oven 28
Switching the beeper off 28
Cookware guide 29
Cooking guide 30
What to do if you are in doubt or have a problem 37
Error message 38
Technical specifications 38

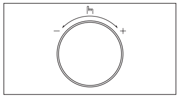
"QUICK" LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

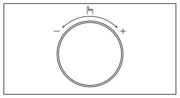
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



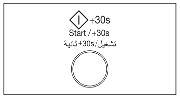
2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**



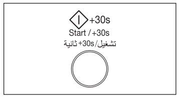
4. Press **Start/ + 30s** button.



Result: Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

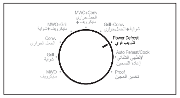
If you want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/ + 30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

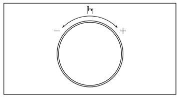


If you want to Power defrost some food.

1. Turn Mode Selector dial to **Power Defrost** mode position.

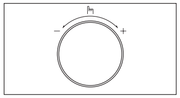


2. Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector Dial**. Press Multi **Function Selector Dial** to set desired.

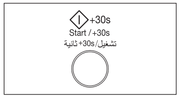


ENGLISH

3. Select the weight by turning the **Multi Function Selector Dial** as required.



4. Press **Start/ + 30s** button.



Result: Defrosting starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

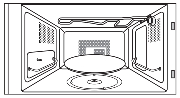
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

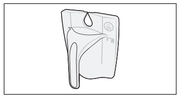
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

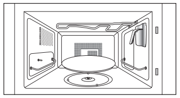
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line outside the water bowl.



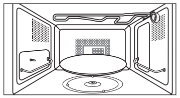
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



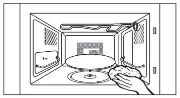
4. Close the door.

5. Press the **Steam clean** button.
It will start Steam clean by automatic.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)

6. If Steam clean is completed, beep of 4 times rings. Than Open the door.



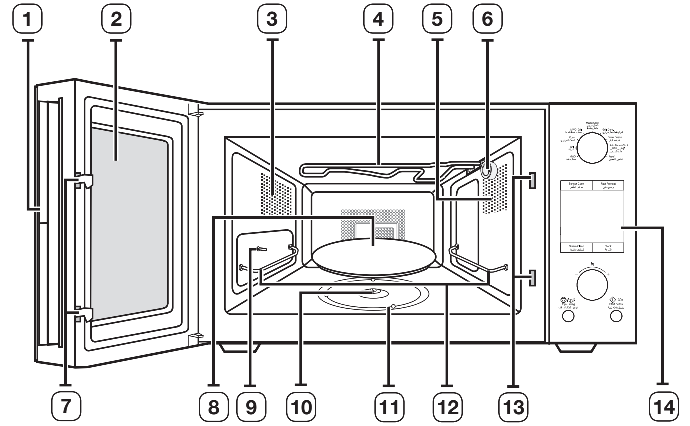
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



WARNING
- Water Bowl only can be use during “**Steam clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

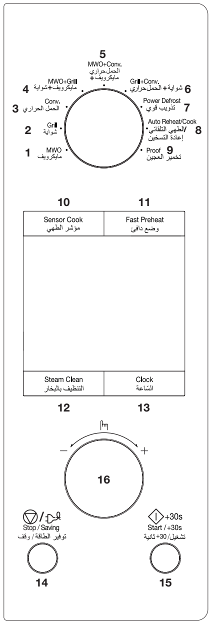
MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 12 2013-09-03 4:01:03

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. OUTTAKE HOLE
4. SHEATH HEATER
5. INTAKE HOLE
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. STOPPER
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. BAKING TRAY HOLDER
13. SAFETY INTERLOCK HOLES
14. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

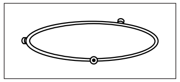


1. MICROWAVE MODE
2. GRILL MODE
3. CONVECTION MODE
4. MICROWAVE + GRILL MODE
5. MICROWAVE + CONVECTION MODE
6. GRILL + CONVECTION MODE
7. POWER DEFROST FEATURE MODE
8. AUTO REHEAT + AUTO COOK FEATURE MODE
9. FERMENTATION MODE
10. SENSOR COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. STEAM CLEAN BUTTON
13. CLOCK BUTTON
14. ECO/STOP/CANCEL BUTTON
15. START/+30S BUTTON
16. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL

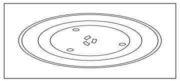
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

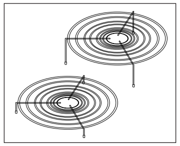
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



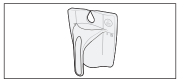
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



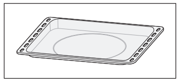
3. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.
   Purpose: The water bowl can be used to clean**.**



5. **Baking tray**, to be placed on the baking tray holder.
   Purpose: The baking tray is used to cook a lot of quantities like cookies and others. **The Baking tray can be used in convection cooking.**



SETTING THE TIME

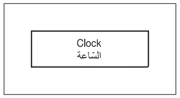
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

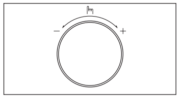
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto Energy Saving Function :
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

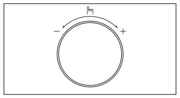
1. Press the **Clock** button.



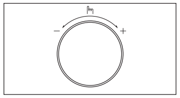
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12 H or 24 H)



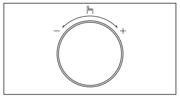
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.



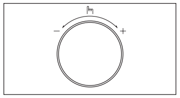
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



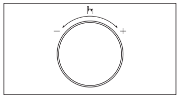
5. Press the **Multi Function Selector Dial**.



6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.



7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.



Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

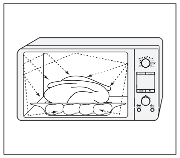
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

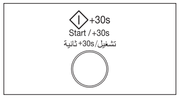
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to do if you are in doubt or have a problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/ + 30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/ + 30s** button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

ENGLISH

ENGLISH

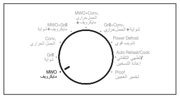
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

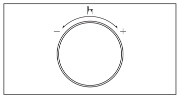
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** mode position.



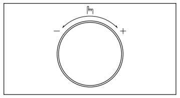
Result: The following indications are displayed:

(microwave mode)

2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

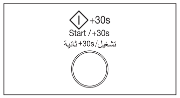


3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

- The oven beep and flash “0” four times.
  The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Multi Function Selector Dial** once. If you would like to change the power level during cooking, turn the **Multi Function Selector Dial.**

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+ 30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

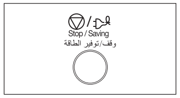
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

- Press the **Eco/Stop/Cancel** button.
- To remove energy save mode, press any button or turn any dial. The oven is ready for use.



STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/ + 30s** button.
Completely	Press the **Eco/Stop/Cancel** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Eco/Stop/Cancel** button again.

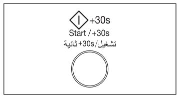
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+ 30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

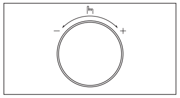
To increase the cooking time of your food, press the **Start/ + 30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/ + 30s** button six times.



Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.



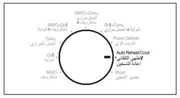
USING THE AUTO REHEAT + AUTO COOK FEATURE

The twenty seven **Auto Reheat + Auto Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

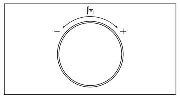
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

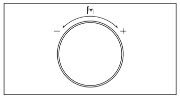
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Reheat + Auto Cook** mode position.



2. Select the Program Auto Reheat or Auto Cook then press **Multi Function Selector Dial**. (Auto Reheat -1, Auto Cook - 2)
   Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

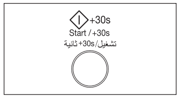


3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 6 are running with microwave energy only.
Programmes no 7 is running with a combination of microwaves and grill. Programme no 8 is running with convection only. Programme no 9 and 10 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-01	Ready-Meal (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-02	Ready-Meal (frozen)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3-4 min.	Pierce film and put frozen ready meal on turntable. This programme is suitable for meals consisting of 2-3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-03	Stew (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-04	Mini Ravioli (chilled)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
1-05	Popcorn	100 g	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
1-06	Nachos	125 g	-	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.
1-07	Frozen Chicken Wings	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min.	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-08	Frozen Oven Chips	200 g 300 g 400 g	-	Distribute oven chips evenly on the ceramic enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.
1-09	Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	We recommend to pre-heat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.
1-10	Frozen Cake	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-20 min.	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 4 are running with microwave energy only.
Programmes no 5 to 8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9 and 10 are running with a combination of microwaves and convection.
Programme no 11 to 17 are running with convection function.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-01	Rice	200-250 g 300-350 g 400-450 g	5-10 min.	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-02	Fresh Vegetables	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-03	Frozen Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put frozen vegetables into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-04	Jacket Potatoes	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and put in the centre of turntable.
2-05	Roast Fish	200-300 g (1) 400-500 g (2) 600-700 g (3)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-06	Fish Fillet	200-300 g 400-500 g 600-700 g	2 min.	Put fish fillets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-07	Chicken Breast	300 g 400 g 500 g	1-2 min.	Put marinated chicken breasts side by side on the high rack.
2-08	Chicken Pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	2 min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-09	Roast Chicken	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2-10	Roast Beef/Roast Lamb	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turnover, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-11	Potato Wedges	200 g 300 g 400 g	-	Cut potatoes into wedges, brush with a mixture of spices and olive oil. Put on enamelled baking tray. Insert in shelf level.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Prepare quiche in a round ovenproof dish. Put dish on the low rack.
2-13	Sponge Cake	450-550 g	10 min.	Put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on bottom (diameter 26 cm). Put tin on the low rack.
2-14	Muffins	500-600 g	-	Pour dough into tin for 12 muffins and put tin on baking tray. Insert tray in shelf level.
2-15	Cookies/Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Distribute cookies evenly in rows on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.
2-16	Rising Yeast Dough	400-800 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
2-17	Homemade Pizza	800-1000 g	-	Prepare pizza using baking paper on enamelled baking tray. Insert tray in shelf level.

FAST PREHEATING THE OVEN

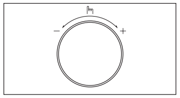
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically. Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** button.

   Result: The following indications are displayed:

   220 °C (temperature)

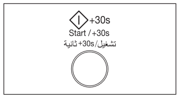
2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result: The oven is preheated to the requested temperature.

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.



In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

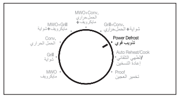
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The **Power Defrost** feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

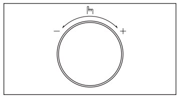
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

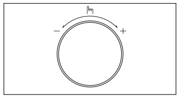
1. Turn Mode Selector Dial to **Power Defrost** mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

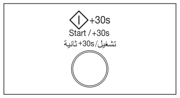


3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



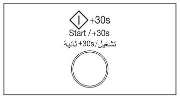
4. Press **Start/ + 30s** button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start/ + 30s** again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Meat	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ Cake	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 21
2013-09-03 4:01:07

USING THE MANUAL BAKING TRAY FUNCTION

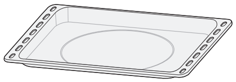
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 20.

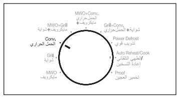
- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Do not use microwave mode.

Never use this baking tray with a different product or model.
It may cause a fire or fatal damage to the product.



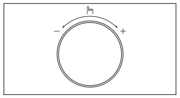
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.



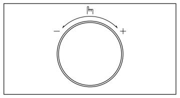
Result: The following indications are displayed:

(convection mode)
220 °C (temperature)

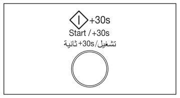
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result: Cooking starts:

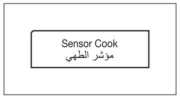
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

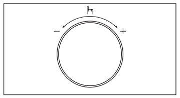
The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

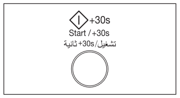
1. Press the **Sensor Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start/ + 30s** button.



Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use sensor cook button temperarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 22
2013-09-03 4:01:08

USING THE SENSOR COOK PROGRAMMES

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience. Programmes 1 to 6 are running with microwave energy only. Programmes 7 and 8 are using a combination of microwaves and grill or convection.

Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Drink	150-250 g	1-2 min.	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).
2	Broccoli Florets	200-500 g	1-2 min.	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
3	Sliced Carrots	200-500 g	1-2 min.	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
4	Chilled Soup	250-500 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5	Frozen Soup (-18 °C)	250-500 g	2-3 min.	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
6	Peeled Potatoes	200-800 g	2-3 min.	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
7	Frozen Pizza (-18 °C)	300-500 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
8	Frozen Lasagne (-18 °C)	300-500 g	3-4 min.	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

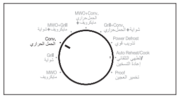
COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in seven preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

☛ If you wish to Fast Preheating the oven, see page 20.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

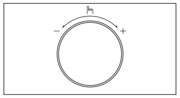


1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** mode position.

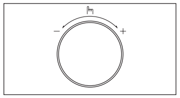
   Result: The following indications are displayed:

   (convection mode)

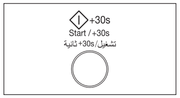
   220 °C (temperature)



2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.

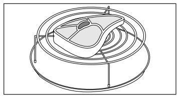
   Result: Cooking starts:

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

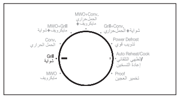
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and place the food on the rack.

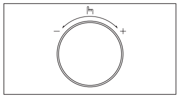


2. Turn **Mode Selector Dial** to **Grill** mode position.

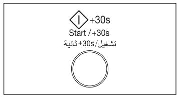
   Result: The follwing indications are displayed:

   (grill mode)

   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result: Grilling starts.

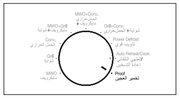
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

ENGLISH

FERMENTATION MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt.

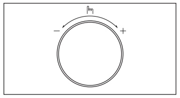
☛ For further details on suitable Fermentation Guide, refer to the Guide for Fermentation Mode on page 36.



1. Turn **Mode Selector Dial** to **Fermentation Mode** mode position.

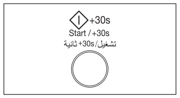
   Result: The following indications are displayed:

   (Fermentation mode)



2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

   ex) 0H:30 (h:mm)



3. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result: Cooking starts:

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

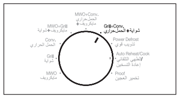
COMBINING CONVECTION AND GRILL

You can also combine convection with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use oven-proof cookware and oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

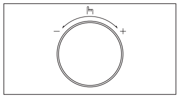


1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection + Grill** mode position.

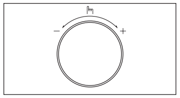
   Result: The following indications are displayed:

   (Convection + Grill)

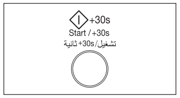
   220 °C (temperature)



2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/ + 30s** button.

   Result: Cooking starts:

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

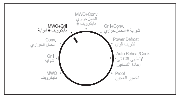
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Grill** mode position.

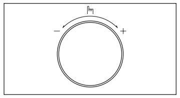


Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

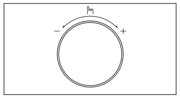
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dia**l to set the power level.



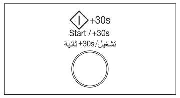
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/ + 30s** button.



Result:
- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

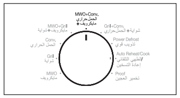
COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave + Convection** mode position.



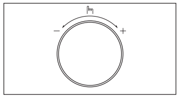
Result: The following indications are displayed:

(microwave & convection combi mode)

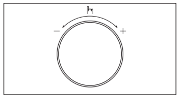
600 W (output power)

220 °C (temperature)

2. Set the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select power level.

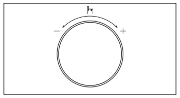


3. Select the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial.** (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.

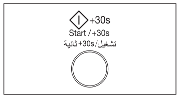


4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**

- The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the **Start/ + 30s** button.

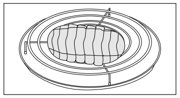


Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

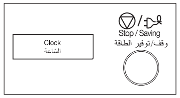
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 29.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

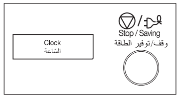
1. Press the **Clock** and **Eco/Stop/Cancel** button at the same time (about three second).



Result:

- The oven is locked.
- The follow indication is display “🔒”.

2. To unlock the oven, press the **Clock** and **Eco/Stop/ Cancel** button again at the same time (about three second).

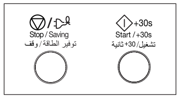


Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

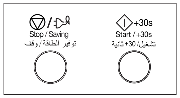
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Start/ + 30s** and **Eco/Stop/Cancel** button at the same time (about two second)**.**



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Start/ + 30s** and **Eco/Stop/Cancel** button again at the same time (about two second).



Result: The oven operates normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**

ENGLISH

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints and tips).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for fresh vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Potatoes	500 g	7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Broccoli	250 g	3½-4	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Carrots	250 g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	500 g	7-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 30 2013-09-03 4:01:11

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Add 500 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into ceramic mugs and reheat uncovered: 1 mug in the centre, 2 mugs opposite of each other. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	4-5	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3-4	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.
Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.
For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g 1000 g	10-12 20-22	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over 2 times during defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1 - 1 ½ 2 ½- 3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4 - 4 ½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.
Place the rack in the middle of turntable.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 33 2013-09-03 4:01:11

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-10	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	12-14	6-8	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	4½-5½	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill-Convection Guide

You do not need to preheat the oven. Use the power levels and times in this table as guide lines for grill convection combination cooking. Do not touch the hot heater directly after cooking. Use oven gloves while taking out food.

Food	Portion	Grill + Conv. Mode	Time (min.)	Instructions
Frozen Mini Baguettes with topping	250 g	220 °C	15-17	Put 8 frozen baguettes with topping (e.g. tomato, cheese, ham etc) side by side on the low rack.
Frozen Self-Rising Pizza	400 g	220 °C	13-15	Put frozen self-rising pizza on the low rack.
Frozen Spring Rolls	2 x 150 g	250 °C	22-25	Put frozen spring rolls side by side on the low rack.
Frozen Potato Croquettes	250-500 g	200 °C	17-23	Distribute frozen potato croquettes or potato waffles evenly on the low rack. Turnover during cooking after 2/3 of cooking time.
Roast Duck Breast	300-400 g	200 °C	28-33	Spice and/or marinate fresh duck breast. Put with skin-side up into a flat glass pyrex or ceramic dish. Set dish on low rack.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulated.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 34 2013-09-03 ◻◻ 4:01:12

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, pastry and soufflés.

Convection Guide for Baking Tray
Preheat the convection with the auto preheat function to the desired temperature, unless we recommend not to preheat the oven– see table. Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking.

Use baking tray only in convection mode or grill convection mode!

Fresh food	Portion	Auto preheat	Shelf level	Temp.	Time (min.)	Instructions
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Put fresh pizza dough (300 g) flat on baking tray. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and cheese evenly on top.
Bread Rolls (chilled dough)	400 g (8 pcs)	180 °C	1	180 °C	14-16	Arrange bread rolls evenly on baking tray.
Croissants (chilled dough)	250 g (6 pcs)	180 °C	1	180 °C	10-13	Arrange fresh croissants evenly on baking tray.
Loaf Cake (Marble Cake)	700 g	No preheat	1	160 °C	55-60	Put fresh dough in rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways in the middle of rack.
Dutch Butter cake	800 g	No preheat	1	160 °C	55-65	Put fresh dough in rectangular glass pyrex dish (length 28 cm). Set dish widthways in the middle of rack.
Sponge cake	700 g	No preheat	1	160 °C	35-40	Put the fresh dough in a round glass pyrex dish or black metal dish. Put cake in the centre of oven on rack.
Hazel-nut Cake	800 g	No preheat	1	160 °C	60-65	Put the fresh dough in a round black metal dish (Ø 24 cm). Set cake in the middle of oven on rack.
Sponge Cake Base (Swiss Roll)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Put dough evenly on baking paper on baking tray.
Yeast Tray Cake with apples	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Put fresh dough (600 g) flat on baking tray. Put sliced apples on top. Add almonds slices or crumbles.
Muffins	500-600 g (12 pcs)	180 °C	1	180 °C	18-21	Fill muffins dough evenly in a metal muffin mould, suitable for 12 muffins. Set dish on rack.
Cookies	300 g (30 pcs)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Put cookies evenly on baking paper on baking tray.

MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scone rounds and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food
Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 35 2013-09-03 4:01:12

Fresh food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA				
Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 250 °C	10-13	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA				
Frozen Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT				
Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	1st side 19-21 2nd side 11-13	Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil. Stand for 10-15 min.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 200 °C	1st side 16-18 2nd side 12-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD				
Fresh Bread Rolls (fresh dough)	4 pcs (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 180 °C	6-7	Put the chilled baguette on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE				
Marble Cake (fresh dough)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Put the fresh dough in a rectangular silicone baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6 x 70 g (400-500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Fill the fresh dough evenly in silicone baking dish suitable for 6 large muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.

GUIDE FOR FERMENTATION MODE

This mode can be used for rising yeast dough as well as preparing yoghurt.
Refer to table and guide how to use the mode on this page.
Put dough into heat resistant bowl and cover with cling film.
When preparing yoghurt pour 1 litre long life milk (room temperature) into shallow glass bowl or 6-7 ceramic dishes. Distribute 100 g yogurt evenly into cups, stir well and cover with cling film.
This function is running with low convection temperature.

Fresh food	Portion	Time (h:min)	Instructions
Pizza dough	300-500 g	00:30-00:40	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Cake dough	500-1000 g	00:40-00:50	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Bread dough	750-1000 g	00:50-1h:00	Put dough in a suitable in suitable sized bowl and set on baking tray, put in shelf level. Cover with cling film.
Yoghurt	500-1000 ml	7h:00-9h:00	Mix 100 g natural yoghurt with 1 litre long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into 6-7 ceramic cups or small glasses. Cover each with cling film and set on baking tray, insert in shelf level. When preparing yoghurt first time, we recommend using fermenting powder, with dried lactic acid bacteria and set 9 hours. Follow-on inoculations can be done with normal time of 8 hours or less.

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 36 2013-09-03 4:01:12

BASIC RECIPES:

Cake
Mix 500 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 50 g sugar, and ¼ teaspoon salt. Add 250 ml warm milk (to warm chilled milk use 30-40 seconds. with 900 W) and mix well. Add 100 g soft butter (to soften chilled butter use 30-40 seconds with 900 W), and 1 fresh egg (room-temperature).
Prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

Pizza
Mix 300 g white flour, 1 package dried yeast (7 g), 1 teaspoon sugar, and 1 teaspoon salt. Add 200 ml luke warm water, 1 tablespoon olive oil and prepare dough using knead function of your kitchen-machine for 5 minutes.

SPECIAL HINTS

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat 20-30 seconds, using 900 W until butter is melted.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 9-11 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturer instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 to 7 minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

ENGLISH

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR MESSAGE

"E-24" message indicates

The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC455TBRC**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	3100 W
Microwave	1550 W
Grill (heating element)	1550 W
Convection (heating element)	1550 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	600 x 584 x 350 mm
Oven cavity	418.8 x 414.5 x 261 mm
Volume	45 L (1.6 Cubic feet)
Weight	
Net	23.5 kg approx.

MEMO

MEMO

ENGLISH

MC455TBRCSR_GY_DE68-03349M-01_EN.indd 39 2013-09-03 오후 4:01:12

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Code No.: DE68-03349M-01